

Fleischerei Böck: Mit neuer Eigenschlachtung durchstarten

Mit Leidenschaft, Unterstützung seiner Familie und moderner Technik hat Fleischermeister Martin Böck seinen Betrieb auf ein neues Niveau gehoben. Ein Erfolg, der auf Qualität, Tradition und zukunftsorientiertes Denken baut.



Chef Martin Böck hat gut lachen: Der Betrieb steht auf festen Beinen und mit Tochter Lisa ist bereits auch die Nachfolge bestens geregelt. © Henry Gasselich

Fleischermeister **Martin Böck** aus Rastenfeld ist kein Mann der großen Worte, aber ein Mann der Taten. Als 2022 sein Vertrauensschlachthof angesichts der explodierenden Energiekosten die Pforten für immer schloss, entschied sich der Fleischermeister und Viehhändler schnell zur Wiederaufnahme der Eigenschlachtung, die er 2006 wegen der zahlreichen behördlichen Auflagen eingestellt hatte. Natürlich konnte man und muss man jetzt einwenden, dass sich die Auflagen seitdem nicht verringert haben. Doch das wischt Martin Böck professionell zur Seite: „Es ist ein Unterschied, ob ich einen alten Betrieb an die aktuellen

Auflagen anpassen muss oder einen neuen errichte, der den gesetzlichen Bestimmungen einhundertprozentig entspricht". So denkt Fleischermeister Böck und das ist in einer Zeit, in der eher das Fleischersterben beklagt wird, als über Neugründungen gesprochen wird, eine positive Ausnahme. Gemeinsam mit seiner Frau Helga, sie kümmert sich um die Buchhaltung und die Geschäfte und Tochter Lisa, die mit 22 Jahren bereits genau weiß, dass sie den Betrieb eines Tages übernehmen wird, führt er das Waldviertler Unternehmen mit Stolz und Weitblick.

Helga Bo?ck ist fu?r die Buchhaltung und den reibungslosen Betrieb
zusta?ndig – hier kontrolliert sie gerade eine Lieferung. © Henry
Gasselich

Rastenfeld ist eine Marktgemeinde mit 1.603 Einwohnern im Bezirk Krems-Land in Niederösterreich – und kann sich glücklich schätzen, dass es noch einen traditionellen Fleischbetrieb in der Gemeinde gibt. © Henry Gasselich

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Ein Betrieb mit Tradition**
- **Neustart nach 17 Jahren**
- **Hohe Auflagen, neuer Amtstierarzt**
- **Edle Tiere – beste Qualität**
- **Investition für die Zukunft**

Ein Betrieb mit Tradition

Die Fleischerei Böck hat in ihren 162 Jahren seit ihrer Gründung im Jahr 1862 natürlich sehr viele Höhen, aber auch einige Tiefen erfolgreich gemeistert. Nach dem Kriegstod von Großvater Karl wurde der Betrieb einige Jahre als Witwenbetrieb geführt, bis Karl Böck, der Vater des heutigen Inhabers, altersbedingt das Unternehmen weiterführen durfte. Ursprünglich umfasste der Betrieb ein angeschlossenes Wirtshaus sowie Vieh- und Stechviehhandel. Tragischerweise musste Martin Böck bereits 1993 das Ruder übernehmen, nachdem ein furchterlicher Unfall ihn über Nacht mit 23 Jahren zum Unternehmer und Betriebsinhaber machte. Seine Lehre absolvierte Martin Böck bei zwei Fleischern, die es heute leider nicht mehr gibt: der Fleischerei Schmid in Kirchberg am Walde und der Fleischerei Mann in Königsbrunn am Wagram. Seit 1994 ist Martin Böck Fleischermeister.

Neustart nach 17 Jahren

Seither führt Martin Böck gemeinsam mit seiner Frau Helga das Unternehmen erfolgreich. Heute betreibt die Fleischerei drei Geschäfte:

das Stammhaus in Rastefeld und zwei Filialen in Zwettl und Lichtenau. Insgesamt beschäftigt das Unternehmen 36 Personen, einschließlich der Familienmitglieder. Gattin Helga kümmert sich um Buchhaltung und Gescha?fte, Tochter Lisa ist ta?glich im Betrieb ta?tig, um sich die Praxis vom Vater anzueignen und den Betrieb einmal u?bernehmen zu ko?nnen. Im letzten Jahr hat die Familie schließlich beschlossen, den Betrieb zu vergro?Bern und rundum zu erneuern. Von au?en ein scheinbar „normales“ Fleischerfachgescha?ft, offenbart sich im Inneren ein hochmodernes und gro?zu?giges Unternehmen. Selbst Fotograf Henry Gasselich, der bereits viele Betriebe besuchen durfte, war beeindruckt: „Ein beeindruckender Betrieb – nicht nur wegen der Gro?e. Selten habe ich einen so exakten Arbeitsablauf gesehen und ein Team, bei dem jeder Handgriff zu 100 Prozent sitzt.“ Diese Vergro?Berung ist, wie bereits erwa?hnt, auf eine Betriebsschlie?ung zuru?ckzufu?hren. Als der Partnerschlachthof der Bo?cks im su?dwestlichen Waldviertel angesichts der Kostenexplosionen das Handtuch warf, kam man im Hause Bo?ck rasch zum Schluss: „Dann schlachten wir wieder selbst!“ Gesagt, getan. 2022 fiel die Entscheidung, dann wurde gru?ndlich geplant und 2023 der Zubau errichtet, der 17 Jahre nach dem Ende der Eigenschlachtung nun einen Neubeginn ermoglichte.

Hohe Auflagen, neuer Amtstierarzt

Warum man damals aufho?rte? „Es gab mehrere Gru?nde“, erza?hlt Martin Bo?ck. „Die vielen Auflagen und ein neuer Amtstierarzt, der einige teure Erneuerungen forderte. So beschloss ich damals im Jahr 2006, am folgenden Montag nicht mehr zu schlachten.“ Seine Partnerlandwirte leitete Bo?ck an einen neuen Partnerschlachthof weiter und das Gescha?ft lief wie heute sehr gut: Wo?chentlich werden rund 30 bis 40 Schweine und sieben bis acht Rinder geschlachtet, dazu je nach Bedarf Ka?lber und La?mmer. Rund 15 Prozent des Umsatzes erzielt die Fleischerei u?ber die Gastronomie. Den Neustart der Eigenschlachtung schreibt Martin Bo?ck auch seinen treuen Partnerbauern zu und einem weiteren profanen Grund: „Mir ging die Herumfahrierei schon geho?rig auf die Nerven.“ Die Eigenschlachtung bringt zudem unbestreitbare Qualita?tsvorteile: „Die Fleischgu?te ist einfach besser, wenn man selbst schlachtet. Auch wenn wir hervorragende Partner hatten, vor allem bei Rind- und Kalbfleisch, so hat sich die Qualita?t durch den Neustart der

Eigenschlachtung spürbar verbessert“, bestätigt Boeck. Die neue Schlachtung kann sich sehen lassen: Pro Schlachttag sind bis zu 100 Sauen oder 20 Rinder möglich. Den gesamten Schlachtbereich hat übrigens der Schlachttechnik-Profi Voran aus Pichl bei Wels ausgestattet. Martin Boeck ist mit der Umsetzung ausgesprochen zufrieden.

Der Traditionsbetrieb steht fu?r Frische und Qualita?t aus dem
Waldviertel, kombiniert mit bester Verarbeitung und hervorragendem
Service, © Henry Gasselich

Vorne traditionelle Fleischerei, hinten die hellen großzügigen Hallen eines hochmodernen Schlachthofes. Links die Tieranlieferung. Stressfrei anliefern für Bauer & Vieh. Mittig die höhenverstellbare Laderampe, rechts die Auslieferung. © Henry Gasselich

Modernste Schlachttechnik: Hier die Abklapp- und Bru?hanlage.
Schweine und Rinder werden einzeln in Festhalteboxen beta?ubt.©
Henry Gasselich

Auch der ZerleGERaum ist modernst eingerichtet, die Zerlegetische lassen sich ho?henverstellen. Der Boden stammt von Seitz + Kerler. © Henry Gasselich

Edle Tiere – beste Qualita?t

Wichtig fu?r Familie Bo?ck ist die Zusammenarbeit mit den Bauern aus dem Umfeld, um beste regionale Produkte produzieren zu ko?nnen. Dabei setzen die Bo?cks bei den Schweinen auf eine **Duroc**-Kreuzung, bei den Rindern auf Ochsen und Kalbinnen. Dies hat sowohl beim Schweine- als auch beim Rindfleisch den Vorteil einer wunderbaren Marmorierung. „Meine Landwirte leisten hier hervorragende Arbeit und liefern mir erstklassige Tiere in bestem Zustand. Wenn das auch etwas mehr kostet, dann ist mir der Erhalt kleinba?uerlicher Strukturen das zweifellos wert.“ Hergestellt wird alles im eigenen Betrieb; lediglich einige saisonale Spezialita?ten werden zugekauft. Das Angebot der Fleischerei ist umfangreich: Braunschweiger, Leberka?se in fu?nf Sorten (normal, Ka?se, scharf, Pizza und Paradeiser-Mozzarella), Zigeunerspeck, das Schwarzgeselchte, Saumaisen, Schinken (Honigkrusten-, Press-, Sauna-, Gewu?rz- und Rosenschinken), Burenwu?rstel, Haussalami, Kantwurst, Kno?del und vieles mehr. Dazu kommen die ta?glichen Menu?s und Hausmannkost als TK-Ware.

Investition fu?r die Zukunft

Fu?r die Neuerrichtung einer regionalen Schlachtsta?tte haben die Bo?cks natu?rlich wertvolle Fo?rderungen erhalten: einerseits vom AWS, dem **Austria Wirtschaftsservice** auf Bundesebene und andererseits vom **Land Niedero?sterreich** mit der **NO?BEG**, der niedero?sterreichischen Bu?rgschafts- und Beteiligungs GmbH. Martin Bo?ck blickt trotz der gewaltigen Investition optimistisch in die Zukunft: „Das Gescha?ft la?uft gut, die Fleischqualita?t ist deutlich besser, meine Tochter will den Betrieb u?bernehmen – Herz, was willst du mehr? Wenn ich bedenke, dass ich 1993 mit einer a?u?erst geringen Menge Wurst in der Woche angefangen habe und heute vier bis fu?nf Tonnen im gleichen Zeitraum herstelle, dann kann ich nur erstaunt u?ber diese unglaubliche Reise sein. Und glu?cklich.“

**Lesen Sie auch: Fleischerei & Schlachthof Böck setzt auf die
Professionisten: beste und langjährige Partnerschaften für einen
erfolgreichen Betrieb**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at